



معجون
الطماطم

وقت الطهي
25 دقيقة

يكفي لـ
4 أشخاص



صلصة بيتزا بمعجون الطماطم

المكونات

- علبة واحدة من معجون الطماطم (حوالي 170 جرام).
- كوب واحد من الماء.
- ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون
- ملعقة صغيرة من مسحوق الثوم (أو فص ثوم طازج مبشور).
- ملعقة صغيرة من مسحوق البصل.
- ملعقة صغيرة من الأوريغانو المجفف.
- ملعقة صغيرة من الريحان المجفف.
- نصف ملعقة صغيرة من الملح (يمكن تعديل الكمية حسب الرغبة).
- نصف ملعقة صغيرة من السكر (اختياري - لموازنة الحموضة).
- ربع ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود.
- رشة من رقائق الفلفل الحار (اختياري).
- ملعقة كبيرة كاتشب.

طريقة التحضير

- 1 في وعاء، نخفق معجون الطماطم والماء حتى يصبح المزيج ناعماً مع الكاتشب.
- 2 نضيف زيت الزيتون، والثوم، ومسحوق البصل، والأوريغانو، والريحان، والملح، والفلفل الأسود، والسكر.
- 3 نخلط جيداً حتى تصبح الصلصة سميكة وسهلة الدهن.
- 4 نتذوقها ونعدّل التوابل (أضف السكر لمزيد من الحلاوة أو الأعشاب لمزيد من النكهة).
- 5 ندهنها مباشرة على عجينة البيتزا.

